

Frullato al Nesquik, banane e cocco.

(Per 4 persone)

Per la base

Nesquik 50 gr
Latte 300 ml
Panna fresca 200 ml
Banane 2
Farina di cocco 10 gr

Per la decorazione

Farina di cocco q.b.
Cioccolato bianco 30 g

Preparazione

In un pentolino mescoliamo il Nesquik setacciato con un po' di latte fino a scioglierlo completamente.

E poi aggiungiamo tutto il latte a temperatura ambiente.

Sbucciamo per prima cosa le banane e le tagliamo a rondelle.

Inseriamo nel mixer le banane, il latte e Nesquik e la farina di cocco. Frulliamo il tutto fino a ottenere un composto spumoso e omogeneo.

Subito dopo aggiungiamo la panna freddissima e portiamo alla massima velocità il mixer.

Nel frattempo bagniamo con un po' di latte il bordo di 4 bicchieri alti e passarli nella farina di cocco. A bagnomaria sciogliamo il cioccolato bianco a pezzetti e lo versiamo sul fondo dei bicchieri.

Aggiungiamo in ciascun bicchiere il frullato e lo mescoliamo leggermente per far muovere un po' il cioccolato dal fondo.

